

庆祝中国共产党成立100周年
The 100th Anniversary of the Founding of
The Communist Party of China

智
勇
双
全
——
殷
安

郭
老
虎
——

晋源区南峪深处的圪垯村在抗日战争时期发生了许多可歌可泣的动人故事，革命勇士郭吉生就出自这里。

1918年，郭吉出生在太原县圪垯村（今属晋源区）一个商人兼煤窑主的富庶之家，本名二货，参军后部队首长给他起名郭吉。由于3岁丧母，且家道中落，幼年寄居山西外祖父张家度过童年，未能上学读书，成为其终身憾事。

1937年抗日战争爆发不久，父亲郭银考主动将刚满20岁的郭吉送往抗日前线，保家卫国。后经清太县长任悟僧介绍正式编入我地方武装部队。次年光荣加入中国共产党，先后任晋绥八分区15团战士、排长、晋绥军区警卫连连长、某营营长及第四军医大后勤处处长等职。

1940年秋，时任排长的郭吉参加百团大战某次战役后，正与战友们打扫战场，突然一日军炮楼内又响起了机枪扫射声。郭吉身先士卒，迂回冲向机枪口，一把抓住敌人的机枪，一梭子弹从他的左腹部斜穿过右肺部。郭吉拼命将敌人的机枪拽出后昏迷过去。他被战友火速送往白求恩战地医院，切去一叶肺并缝接了断肠。这次战斗后，战友送给他一个响当当的外号——“郭老虎”。

1942年1月3日，我清太徐、榆太祁县委、县政府，七专署机关，清太徐游击四大队及120师枪械队等准备在交城小娄峰村（现属古丈）召开七专区党政干部扩大会议，由于麻痹大意，拂晓时遭到300多名日伪军长距离奔袭，损失惨重。时任连长的郭吉迅速带领全连战士前去营救，减少了我方更大的伤亡。

由于作战勇猛、战功卓著且多次负伤，1942年郭吉进入中国人民抗日军政大学学习。在延安期间，他曾聆听过毛泽东主席、朱德总司令等中央首长为抗大学员授课或讲话。几个月后，郭吉不仅可以歪歪扭扭写出自己的姓名，而且可大致读书看报，更重要的是懂得了革命的道理，并系统学习了马克思主义理论。

1943年某月的一天，时任连长的郭吉带领全连战士在杏坪一带休整，他装扮成商人模样，携带大量现金，趁着夜色独自一人翻过苇谷山，去南峪沟一带侦察敌情并采办物资，夜宿灰渣坡村岳母家。约凌晨时分忽然听见墙外有响动声，与其同宿的二舅以为是自家的驴子尥蹶子。说话间日本鬼子已从屋顶翻入院中，眼看无法逃脱，郭吉迅速将随身携带的手枪及物品藏入炕洞中，随即敌人破门而入，郭吉被捕了。

在押往杏坪的路上，郭吉借故拖延时间与敌人周旋，一会儿装腿疼，一会儿撒尿、系鞋带，尽可能让押他的两名日军与大部队拉开距离。在翻过一座山梁后，他借着下坡的惯性迅速扑向前面扛枪的敌人，夺过步枪，飞起一脚将鬼子踢入悬崖，又趁后面另一鬼子滑溜着未收住脚时，顺势一刺刀将敌人捅入沟底，为了吸引敌人并让驻扎在杏坪的战友迅速撤离，他立马朝天鸣枪。敌人听见枪声转头朝他袭来，日本鬼子及上百伪军是智勇双全“郭老虎”的对手，就这样他隔一阵朝敌人乱打两枪，凭着熟悉的地形，将其引入远处，自己又火速转移至部队所在的杏坪山上。后来得知，这次离奇遭遇是由同村一汉奸告密所致。

在抗日战争和三年解放战争时期，郭吉参加了大小无数次战斗，并多次在清太徐平川招兵买马，据不完全统计，仅他亲自动员参战的战士就有近百人，有好多他的部下战友后来成了他的上级领导。在解放临汾的战斗中，此前已随军并有孕在身的妻子马桂英由于战马受惊跌落摔伤，月余诞了一残疾女婴，后被鉴定为战残，十几岁便夭亡。

郭吉浑身有大小9处伤残，系二级甲等伤残。上世纪70年代，郭吉旧伤复发，经医生检查，取出残留在后背的一小块弹片，并通过重负锻炼，治好了多年四肢无力、行走困难的毛病。1998年1月，郭吉再次旧伤发作，终致不治，享年八十。

岚县面沙子

周彬

在岚县，当地朋友热情推荐了面沙子作坊，言语之间有几分自豪，又有几分神秘。

牛怀珠是作坊的主人，也是面沙子传统手艺的传承人，个子不高，但腰板挺直，一双眼睛明亮而有神，透着精明与干练。老人了解了我们的来意，便简单介绍起面沙子：

“面沙子其实就是俺们岚县的沙琪玛，做法、形状、口感都几乎相同。俺爷爷的爷爷就开始做面沙子，全靠一双手，用的都是笨办法。面沙子主要原料是白面、鸡蛋、胡麻油、白糖、米稀。米稀是自己熬制，没有任何化学防腐剂、保鲜剂，这也是与市场上沙琪玛的区别。所以面沙子只能吃新鲜的，不适合长久存放。”

说话之间，老人已经张罗好了所有的原材料，大大的工作台上琳琅满目。

“您能给我们说说面沙子的来历吗？”我们好奇地问。

老人爽快地答：“要说来历，俺也没有个准确的证据，都是一辈一辈传下来。俺也查过些资料，知道沙琪玛原来是清代关外三陵祭祀的祭品之一，满族入关后在北京开始流行，成为京式四季糕点之一。具体到面沙子，俺也不知道它与沙琪玛是否有传承关系，或者哪一个更早。”

老人一边说，一边熟练地将鸡蛋打入小麦面粉中，搅拌为均匀的面絮后下手揉成面团：“和面没有特殊的要求，只是要用鸡蛋，硬度比我们平时擀面条的面略软一些就好。面和好后要反复揉，反复揉，直到面与鸡蛋、水分充分融合，也就是俺们说的，和面要筋道。”

饧面的间隙，老人拿出了一些西红柿，开水烫、去皮、切丁，熬制成酱料。整个动作熟练而有序。当我们问西红柿的作用时，老人神秘地笑着说到：“这是俺家的秘籍，是上色用的，为了面沙子有好看的颜色。”

饧好后，长长的擀面杖与面板之间便有了卷起与展开、展开再卷起的过程，经过短与长两条擀面杖的轮换，面团便成了两毫米厚的面片。



钟楼街书场的“单田芳”

彭庆东



斌礼图

早年间的钟楼街，不只是太原市民的购物区，也是大家休闲娱乐的好去处，更是南来北往的文艺青年们谋生发展的淘金宝地。说评书的狄来珍先生即是在这里走红的“单田芳”，还去北京受到了毛泽东主席、周恩来总理的接见。

老太原人把说评书、竹板书等俗称为“说书”，把说书的地方称为“书场”，把说书人尊称为“说书先生”。民国时期的太原是说书中兴的时期，海子边、泰山庙及乡村庙会“撂地”“画锅”的星罗棋布，围观的路人挤挤攘攘，好似一幅太原书场的《清明上河图》。

不过这些露天书摊时常“刮风剩半，下雨全无”，多数干的是“片子活”（短篇故事），保证不了长篇评书的延续，也保障不了说书人的收入。于是，进入正规的曲艺场是那时所有说书人的向往，意味着上了档次。

钟楼街上的开化市、大中市便是他们理想中的“说书

家园”。茶馆书场里书台、桌椅、灯光等硬件设施俱全，听书看戏、茶饮干果及递巾擦鞋等“一条龙”服务，有稳定的听众客源，与北京的天桥书场、苏州的醋坊桥书场等并列于全国的八大书场之一，可见钟楼街的书场名声远扬！它吸引着全国各地的说书艺人们来太原争相献艺。

1927年，来自河北固安县的20多岁的狄来珍第一次单骑闯太原。

初闯太原的艺人们出于生计，一般是先在海子边“撂地”，行话叫“平地抠饼”，意思是“在一块不起眼的地面上要抠出填饱肚子的‘烙饼’”，说白了就是“白手起家”。这里的露天摊位租价低，虽然消费群体多数是社会底层的平民百姓，但客流量大，艺人只有被海子边的听众认可了，才有可能被钟楼街的茶馆茶园所接纳。狄来珍也不例外。起初，他在海子边“撂地”，进不起电影院和戏院的人都来听他说书，有钱的给他往圈里扔几个，没钱的悄悄低头离去。狄公也不在意，双手抱拳笑道：“欢迎下次再来捧场。”

凭借自身天赋和不懈努力，狄来珍的《三侠剑》一炮打响太原城，很快就坐堂于开化市和大中市。每当他往书台前一坐，人声鼎沸的茶馆就像被按了暂停键一样“唰”地静了下来。他不用彩服，不用化妆，只凭折扇、手帕和醒木三件说书“神器”，即可把各类人物表演得活灵活现；那声音似曾单田芳，苍劲浑厚而略带沙哑，说到悬念之处，把醒木“啪”地一拍，来个“欲知后事如何，且听下回分解”，让人欲罢不能。从此，钟楼街的一条顺口溜“听狄来珍的书，看丁果生的戏”，便是来此娱乐享受的最大乐趣，就连榆次、太谷等邻近县份的人们都要赶百八十里路，花钱住一晚客店也要听他说一回书。

1950年，狄来珍应邀在太原新华电台（今山西人民广播电台）演播新书《新儿女英雄传》，成为太原解放后演说长篇新评书的第一人。后来他又主持了长篇评书《水浒传》《七侠五义》等，听狄来珍的评书广播成了市民们的期待、享受。

在钟楼街，狄来珍的逆袭成功并非个例，这里仅民国时期就走红了晋剧大师丁果仙，四大名角的冀美莲、牛桂英，相声第四代艺人夏福义、庞子泉等一代演艺超群的艺术名家，太原相声界的第一位女性演员刘彩霞也是在钟楼街脱颖而出……可见钟楼街不仅是商贸娱乐的好去处，也是各路艺人走向艺术殿堂的通衢大道。

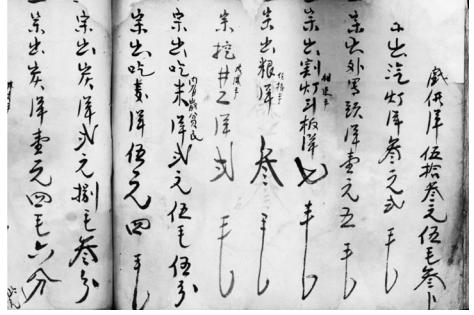
如今，华丽蝶变的钟楼街又重续“老太原的记忆”，恢复玲珑清秀的说书楼会，这让人感到十分欣慰，钟楼街的故事今后会更加精彩动人。

山西几乎每个村落都有庙，庙里供奉各类神祇，折射民间的多元信仰。每到祭祀神灵的特定日期，都会有演戏的风俗。笔者收藏的一本《口口神前唱戏簿》，就是柳林县陈家湾村永安庙1936年农历八月十八前后一台庙会戏收支账目的原始记录，详细记录了集资与花销情况。

《口口神前唱戏簿》封面写有“口口神前唱戏簿”“永安庙记”“民国二十五八年八月十八”等字样。

从所记账目来看，收入主要来自村民各户的集资，具体钱数与该户拥有的土地与人口多少有关。比如：陈锦春1毛，人7口2.8毛，地103块2亩6.2元，总计6.58元；陈自虎1毛，人7口2.8毛，地2块1亩1.8毛，总计0.56元；陈如芝1毛，人8口3.2毛，地47块1亩2.9元，总计7.1毛……全村共收入87.37元。

从账本可以看出，村里收取戏资，每户从三项来集资：每户头先交1毛；然后按人口数量，每口人收4分；再按拥有的土地数量来交纳，每块收取6分，1块为3亩，即每亩收2分。三项加起来就是每户应交的钱款。人口多拥有土地面积多，客户摊派的钱就多。



《口口神前唱戏簿》内页

如果有的家庭困难，交不起，可以陆续交，也可以上拖欠，但都必须清清楚楚地记在账本上。村里有产业的，公胜油坊、同春药房、治粉铺、恒贸粉铺、源胜染坊，都要多交一份钱，他们也都乐意，毕竟是给神唱戏，还可以借此赚个生意兴隆、多多发财的彩头。这样的集资原则，非常公平，村里各户都没有意见，也不会产生矛盾与怨言甚至纠纷，大家都能遵照执行。

村民集资演戏，取之于民，用之于民。花费主要体现在：戏价、汽灯、外写头、割灯斗板、粮、挖井工、修供器……

在戏开演之前，还要提前准备好戏班艺人吃的粮食，乞丐难民们也趁着这样的机会能吃顿好饭。庙会讲究的是人越多、越热闹，日子越红火，所以庙会戏场又成了赈济灾民的慈善场，没有人会赶他们走，还要盛情款待。

从支出的账目中，我们可以清晰地看出当时的戏曲演出生态，比如有汽灯支出共计3.2元，表明当时的舞台照明用汽灯。汽灯之前戏班使用的是油灯，油灯之前受照明的影响，晚上一般不演出，演戏只在白天，比如宋代的瓦舍勾栏就是露天的场子。

戏捐是戏班演出应该交纳的税，一般交来的戏捐用以补充政府及教育经费的不足。这次戏班的戏价不含戏捐的5元钱，看来戏班拿的是税后的戏价。

戏价支出占集资的比重最大，这个台口总共花去53.53元。

戏曲演出有淡季与旺季之分，有时一些村子会比已经签约的村子多出钱而抢戏班。戏班也会为多挣钱而放弃之前签约的村庄，为多出钱的村庄演出。

1930年到1931年，陈家湾村连续两年农历三月十五提前跟中阳县郝玉春戏班订好的戏都被玉皇堡庙会提价抢走。村民气愤不过，由陈锦林带领60人，持械星夜出发，到柳林庙湾和龙门会堵戏，迫使戏班返来村里演戏。为了看戏，陈家湾村民很团结。

戏班从中阳、柳林而来，需在青龙镇渡口乘船才能到达村里。河叫清河。船家用瓜皮船把戏箱从河对岸运过来，船资2元，包送来回。

戏班吃饭洗漱得用水，管事的人花2毛钱雇请工人把庙旁边的古井淘了，井水清澈甘甜，水量充足。

在永安庙演戏，得先把庙里装扮一番，营造点气氛。花4.9元买上好布单，悬挂在庙周围显眼处，上边写着“五谷丰登”“风调雨顺”“家族兴旺”“天下太平”等字样；请来木工孟德华，在戏台前搭上木板以扩大戏台面积，好让艺人在宽广的戏台上展示才华，村里给了6毛的劳务费，他应该是留下姓名的业余舞台美术人员；再找工人，花费7毛钱割灯斗板，即用木板加工成一寸左右木框或薄木板，割成长方形或正方形灯板，底板开孔通风，内放麻油灯点燃，框架四周用彩色纸糊上，防风灭灯，顶都用绳子拴上，挂在神堂外的雨檐下，庙宇灯火通明，显得气势恢宏。

这还不算完，还要把庙里已经损坏的供器诸如锡制香炉等一一修理，使之完整如初。箱子柜子缺了合页再给加上。合页民间称为页子，用铁打制而成，坚固耐用，门柜衣箱合开方便。打制一副2毛钱。

戏台两边再挂上用红纸写的戏台联：“方寸地乾坤世界，霎时间今古奇观。”“地方不大幻出惊天事业，人物无多造成醒世文章。”庙宇戏台就装点得灿烂多姿。

虽然陈家湾村农历八月十八才演戏。其实戏班几个月前就已经订下了。

帮助村里订戏的人叫外写头，他关系多、人脉广，八面玲珑、善于交际，有两条能跑的腿和一张会说的嘴，熟悉村里的演戏需求，了解戏班的演出实力。作为联络戏班与村里的中间人，劳务费1.5元。

民国时期，山西108个县，每个县又有众多的村子，每个村子都有唱庙会戏的需求，戏曲演出的需求很大。唱戏也成为家族联络情感的契机。

账簿里的庙会戏

刘涛

刀起刀落，面粉飞扬之余，案板上很快便堆起了一厘米见方的面山。一口大锅落稳灶口，半锅暗黄的胡麻油下锅，风箱的叭哒声中，红红的火苗舔着锅底，照亮了墙壁与屋顶。

老人手持一个箩筐，将面块不断地筛动，面粉如雪粉飞而下，筛中很快便剩下干净的面块。另一边滚油汩汩、面片飘落，油浪翻滚之间，胡麻油特有的香气溢满了房间与院落，白色面块起落瞬间变成了金黄、喷香的面花。

约两个小时的忙碌，几个不锈钢大盆中便有了金黄色的堆积。起锅，倒出剩油。锅净，放入米稀、麦芽糖、蜂蜜，顺时针搅动直到出现大泡泡，将炒好的面块盈盆倒入，快速翻炒，再加入上色用的西红柿酱料，继续翻炒均匀，然后用铲子快速出锅至长方形的不锈钢盘中，老人手持一个木制工具，将散发着香甜的面沙子一一压平，压实。

也许是怕我们等待太久，老人用刀先切出了几块塞到我们手中，口齿间黏连之余，绵甜松软、外脆里松，甜而不腻、入口即化的感觉瞬间便统领了我的味觉，回味无穷。

我们吃了很多，直到老人拿刀去切割时才想起了还要继续拍摄。老人一手刚尺，一手刚刀，横七竖八便将面沙子切割为宽约3厘米，长约5厘米的大块，然后每9块为一小包，每18块为一大包，油纸折叠、草绳缠绕，一排排、一层层码放整齐。

老人没有与我们过多寒暄，简单告别后，他将面沙子装到了一辆电动三轮车上的玻璃罩盒子里，急急向街巷的深处走去。小巷里很快便传来了悠扬的叫卖声，“面沙子，老牛面沙子，刚出锅的面沙子卖哩……”

晋之味